

# TARTA DE NARANJA AL CAFE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 lamina de pasta brisa
- 200 g de mermelada de naranja
- harina
- 2 cucharadas de cafe molido
- 250g de mantequilla
- 100 g de azùcar
- 1 Naranja

## Preparación:

### Paso 1

Espolvorea con harina un molde para tartas desmontable y fòrralo con la làmina de pasta brisa. Cuecelo en el horno , precalentado a 180°C durante unos 25 minutos o hasta que este dorada.

### Paso 2

Prepara la crema con la mantequilla reblandecida a temperatura ambiente y el azùcar batir hasta que quede cremoso . A continuaciòn , añade la yema de huevo y el café disuelto en unas gotas de agua . Cuando esté todo bien mezclado, agrega la mermelada de naranja y vierte la crema en la tarta.

### Paso 3

*Para decorar la tarta , caliente el azúcar en un cazo con un poco de agua y cuecelo hasta obtener un almibar un poco denso. A continuación , corta la naranja en rodajas y sumérgelas en el almibar para que tomen sabor .Dispónlas sobre la tarta y sirve.*